

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE

The international Chef Congress

IL FUTURO È OGGI



IMMAGINE E SOMIGLIANZA:
"NEL MIO FUTURO CI SARÀ SEMPRE FUTURO"
Massimo Bottura



PROGRAMMA

17^a EDIZIONE 2022

da giovedì 21 a sabato 23 aprile

#identitamilano2022

identitagolose.it

Congresso Identità Milano | 21-23 aprile 2022 | 17^a Edizione Il Futuro è oggi

Basta domandarsi solamente cosa ci aspetta, a cosa andiamo incontro. Bisogna portare in noi ogni possibile futuro, cercarlo in noi stessi perché “Il futuro è oggi” e parlare del domani ci condannerebbe alla sconfitta. Se il Novecento viene considerato il secolo breve, il Duemila va preso come quello brevissimo.

La pandemia, e con essa la catastrofe ambientale, la sovrappopolazione mondiale, le disparità economiche ci hanno posto davanti a responsabilità enormi, che accorciano i tempi e ci negano un bel sognare, quel crescere senza farsi prendere da angosce e pessimismi perché si hanno davanti a sé orizzonti lontani.



Paolo Marchi e Claudio Ceroni

“Il futuro è oggi” sarà il tema della 17esima edizione di Identità Golose ad aprile a Milano, da giovedì 21 a sabato 23 aprile. Oggi e solamente oggi perché il Covid19 è sfuggito al nostro controllo, ha sconvolto le nostre esistenze e ci ha costretti a inseguirlo per combatterlo e debellarlo.

Non si può pensare che presto o tardi torneremo al mondo com'era, in ogni suo settore, ristorazione compresa. Bisogna pensare il nuovo, vanno pensate e testate soluzioni che siano delle novità, va data ai giovani la possibilità di mettersi alla prova, va ricordato a chi è sordo e cieco che non c'è avvenire per coloro che decidono di erigere muri e chiudersi all'interno di nazioni che rifiutano contatti all'esterno e dimenticano che il mondo come lo conosciamo è il prodotto di migrazioni, contaminazioni, accettazione magari inconsapevole di aspetti che appartengono a popoli diversi dal nostro.

Così è sempre stato e presto tornerà a essere. Quello che è cambiato è il tempo, quello a nostra disposizione ci mette fretta. Ci impone di svolgere tutto al presente.

Paolo Marchi e Claudio Ceroni
Fondatori di Identità Golose



MAGENTAbureau

MAGENTAbureau è la società costituita nel 2006 da **Claudio Ceroni**, dal 2012 si aggiunge **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente con l'obiettivo di concentrare e mettere a frutto l'esperienza accumulata nella ventennale attività di ideazione e realizzazione di **grandi eventi e produzioni televisive**.

Da settembre 2018 entra in società **Claudio Scavizzi** che assume la carica di Amministratore Delegato.

MAGENTAbureau è la struttura che ha permesso di consolidare e sviluppare le attività commerciali, l'organizzazione di eventi e la realizzazione di iniziative editoriali riconducibili al fenomeno della Cucina d'Autore, in Italia e all'estero.

MAGENTAbureau coordina i contenuti e organizza, in collaborazione con il giornalista **Paolo Marchi**, **Identità Golose** - il primo Congresso Internazionale di Cucina, Pasticceria d'Autore e Servizio di Sala realizzato in Italia, giunto nel 2021 alla 16ª edizione. Grazie a questa esperienza originale e unica, MAGENTAbureau rappresenta



oggi il punto di riferimento più autorevole per tutti coloro che sono alla ricerca di un interlocutore esperto nello sviluppo di progetti o attività, in Italia e all'estero, in cui la cucina di qualità - espressione in tutto il mondo di **creatività e innovazione** - è oggi protagonista.

info@magentabureau.it
magentabureau.it

Founder

Paolo Marchi Ideatore e Curatore Identità Golose
paolomarchi@identitagolose.it

Claudio Ceroni Chairman and Founder MAGENTAbureau
claudio.ceroni@magentabureau.it

CEO

Claudio Scavizzi | claudio.scavizzi@magentabureau.it

General Manager | Head of Institutional Relations

Alessandra Piazzoni | alessandra.piazzoni@magentabureau.it

COO and Executive Producer

Alessandra Chioetto | alessandra.chioetto@magentabureau.it

Sales and Sponsorship Manager

Cinzia Benzi | cinzia.benzi@magentabureau.it

PR and Press Office Manager

Elisa Zanotti | elisa.zanotti@magentabureau.it - Cell. 347 2441081

Coordination and Organization

MAGENTAbureau | C.so Magenta, 46 - 20123 Milano
Tel. 02 48011841 - Fax 02 48193536
www.magentabureau.it - info@magentabureau.it

I PREMI 2022

ECCELLENZE LOMBARDE
Regione Lombardia

PREMIO VENT'ANNI
Acqua Panna e S.Pellegrino

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA
1895 by Lavazza

IDENTITÀ NUOVE SFIDE
Berto's

MIGLIOR SELEZIONE DEI FORMAGGI
Consorzio del Parmigiano Reggiano

IDENTITÀ DI BIRRA
Birra del Borgo

IDENTITÀ DI COTTURA
Moretti Forni

PIATTO DELL'ANNO
Piazza

IDENTITÀ DI SALA
Caraiba

CUOCO DELL'ANNO
Bellavista

IDENTITÀ DONNA
Guido Berlucchi

ARTIGIANO DEL GUSTO
CHS

IDENTITÀ NATURALI
Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA
Goeldlin

I premi sono Ceramiche Bernardaud fornite da

CARAIBA



GIOVEDÌ 21 APRILE

SALA AUDITORIUM

IL FUTURO È OGGI

- 10.30 Introduzione di **Davide Rampello**, *Direttore artistico e curatore*
- 10.45 **Luigi Scordamaglia**, CEO Inalca e Agri-Energy e *Consigliere delegato* Filiera Italia e **Federico Quaranta**, *Conduttore radiofonico e televisivo*
- 11.15 **Eric Ezechieli**, *Imprenditore rigenerativo e co-fondatore* di Nativa e **Federico Quaranta**, *Conduttore radiofonico e televisivo*
- 11.45 **Eneko Atxa** e **Matteo Manzini**, Azurmendi, Larrabetzu, Biscaglia, Paesi Baschi
- 12.15 **Nicola Perullo**, *Filosofo, professore ordinario di Estetica e Prorettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo* e **Pietro Leemann**, Joia - Milano
- 12.30 **Leopoldo Gasbarro**, *Direttore Wall Street Italia*
- 13.00 **Marco Bizzarri**, *Presidente e CEO di Gucci*
- 13.30 **pausa**

SALA AUDITORIUM

DOSSIER DESSERT | IN COLLABORAZIONE CON VALRHONA

- 15.00 Omaggio all'Italia Campione del Mondo di Pasticceria con **Alessandro Dalmaso** e **Massimo Pica**
- 15.10 **Titti Traina** e **Paolo Griffa**, Petit Royal del Grand Hotel Royal, Courmayeur - Aosta
- 15.55 **Paula Stakelum**, Red Carnation Hotels - Regno Unito, Irlanda, Sud Africa, Svizzera, USA
- 16.40 **Roberta Merolli** e **Giovanni Solofra**, Tre Olivi al Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno
- 17.25 **Guido Castagna**, Guido Castagna Cioccolato, Giaveno - Torino

SALA BLU 1

IL FUTURO È LORO

- 11.00 **Davide Marzullo**, Trattoria Contemporanea, Lomazzo - Como
- 12.00 **Emanuele, Valerio e Maicol Izzo**, Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia - Napoli
- 13.00 **Antonio Ziantoni**, Zia - Roma
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Zineb Hattab**, Kle - Zurigo
- 16.30 **Pierluigi Fais**, Josto - Cagliari
- 17.30 **Christian Mandura**, Unforgettable - Torino

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORAZIONE CON MOTOR POWER

- 11.00 **Luigi Buonansegna**, Officine del Gusto, Pignola - Potenza
- 12.00 **Viviana Varese**, VIVA Viviana Varese - Milano
- 13.00 **Maria Chiara Sanna**, L'Arte del Gelato, Anzio - Roma
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Alain Locatelli**, Alain Locatelli Colazioni&gelato - Milano
- 16.30 **Rossella De Vita**, **Vincenzo Fiorillo** e **Stefania Urso**, Gusto 17 - Milano
- 17.30 **Fabrizio Fiorani**, *Consulente internazionale di pasticceria*



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Davide Rampello
Direttore artistico
e curatore



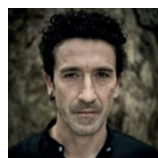
Luigi Scordamaglia
CEO Inalca
e Agri-Energy
Consigliere delegato
Filiera Italia



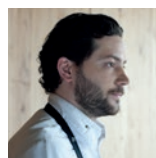
Federico Quaranta
Conduttore
radiofonico e
televisionario



Eric Ezechieli
Imprenditore
rigenerativo
e co-fondatore di
Nativa



Eneko Atxa
Azurmendi
Larrabetzu
Biscaglia - Paesi
Baschi



Matteo Manzini
Azurmendi
Larrabetzu
Biscaglia - Paesi
Baschi



Nicola Perullo
Filosofo, professore
ordinario di Estetica
e Prorettore
dell'Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo



Pietro Leemann
Joia - Milano



Leopoldo Gasbarro
Direttore
Wall Street Italia



Marco Bizzarri
Presidente e CEO
di Gucci



**Alessandro
Dalmaso**
Squadra Campione
del Mondo
di Pasticceria



Massimo Pica
Squadra Campione
del Mondo
di Pasticceria



Titti Traina
Petit Royal
del Grand Hotel
Royal,
Courmayeur - Aosta



Paolo Griffa
Petit Royal
del Grand Hotel
Royal,
Courmayeur - Aosta



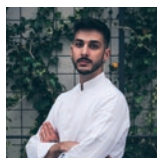
Paula Stakelum
Red Carnation Hotels
Regno Unito, Irlanda,
Sud Africa,
Svizzera, USA



Guido Castagna
Guido Castagna
Cioccolato
Giaveno - Torino



Roberta Merolli e Giovanni Solofra
Tre Olivi al Savoy Beach Hotel
Paestum - Salerno



Davide Marzullo
Trattoria
Contemporanea
Lomazzo - Como



Emanuele, Valerio e Maicol Izzo
Piazzetta Milù
Castellammare di Stabia - Napoli



Antonio Ziantoni
Zia - Roma



Zineb Hattab
Kle - Zurigo



Pierluigi Fais
Josto - Cagliari



**Christian
Mandura**
Unforgettable
Torino



**Luigi
Buonansegna**
Officine del Gusto
Pignola - Potenza



Viviana Varese
VIVA
Viviana Varese
Milano



Maria Chiara Sanna
L'Arte del Gelato
Anzio - Roma



Alain Locatelli
Alain Locatelli
Colazioni&gelato
Milano



**Rossella De Vita, Vincenzo Fiorillo
e Stefania Urso**
Gusto 17 - Milano



Fabrizio Fiorani
Consulente
internazionale di
pasticceria



GIOVEDÌ 21 APRILE

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Valentina, Fabio e Roberto Rizzo**, Farmacia dei Sani, Ruffano - Lecce
- 12.00 **Simone Caporale**, SIPS - Barcellona
- 13.15 **Mirko Maurello**, The Lodge Members Bar - Napoli con **Paolo Barrale**, Aria Restaurant - Napoli
- 14.30 **Mattia Cilia**, Cantieri Sultano - Ragusa con **Umberto Calemme**, Cocciuto - Milano
- 16.00 **Devis D'Ercole**, Shake, San Benedetto del Tronto - Ascoli Piceno con **Errico Recanati**, Andreina, Loreto - Ancona

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Chiara Pavan**, Venissa - Venezia
- 12.30 **Davide Guidara**, I Tenerumi del Therasia Hotel, Vulcanello - Messina



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Valentina Rizzo
Farmacia dei Sani
Ruffano - Lecce



Fabio Rizzo
Farmacia dei Sani
Ruffano - Lecce



Roberto Rizzo
Farmacia dei Sani
Ruffano - Lecce



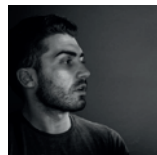
Simone Caporale
SIPS - Barcellona



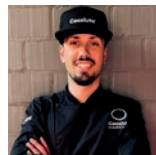
Mirko Maurello
The Lodge
Members Bar
Napoli



Paolo Barrale
Aria Restaurant
Napoli



Mattia Cilia
Cantieri Sultano
Ragusa



Umberto Calemme
Cocciuto - Milano



Devis D'Ercole
Shake
San Benedetto
del Tronto
Ascoli Piceno



Errico Recanati
Andreina
Loreto - Ancona



Chiara Pavan
Venissa - Venezia



Davide Guidara
I Tenerumi del
Therasia Hotel
Vulcanello - Messina



PARTNER

- 1 Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
- 2 Casa Marrazzo
- 3 Acetaia Giusti
- 4/6 Ambasciatori del Gusto
- 5 Riso Buono
- 7 Levoni
- 8 Divine Creazioni
- 9 Felicia
- 10 Caraiba
- 11 Jolanda de Colò
- 12 Motorpower
- 13 TheFork
- 14 Goeldlin
- 15 Caviar Giaveri
- 16 Tuorlo Magazine
- 17 Canaïma Gin
Diplomático Rum
- 18 Big Mamma Group
- 19 Azienda Agricola San Pietro a Pettine
- 20 Riserva San Massimo
- 21 The Garda Egg Co.
- 22 Bibite Sanpellegrino
- 23 Molini del Ponte
- 24 Favola Gran Riserva
- 25 Debic
- 26 ALMA
- 27 La scuola internazionale
di cucina italiana
- 29 1895 by Lavazza
- 30 Giunti - Libreria Ulisse
- 31 High Quality Food

- 32 Intrecci - Accademia di Alta
Formazione di Sala
- 33 Galloni Prosciutto
- 34 In Cibus
- 35 Winterhalter
- 36 Sirman
- 37 Appennino Food Truffles
- 38 Martino Rossi
- 39 Caseificio Gennari Sergio & Figli
- 40 Guido Berlucchi
- 41 Antica Corte Pallavicina
- 42 Monograno Felicetti
- 43 Longino & Cardenal
- 44 Zuarina
- 45 Molino Vigevano
- 46 Contadi Castaldi - Terra Moretti Vino
- 47 Latteria Sorrentina
- 48 La Cucina Italiana
- 49 Distilleria Bonaventura Maschio
- 50 Olitalia
- 51 Spirito Contadino
- 52 Unox
- 53 ItaliaSquisita
- 54 Nonsolococktails
- 55 Università di Scienze Gastronomiche
di Pollenzo
- 56 Bar Tierra by Lavazza
- 57 Mepra
- 58 Petra Molino Quaglia
- 59 Irinox
- 60 CHS
- 61 Piazza

LE DISPENSE

- A Cillario & Marazzi Spirits
- B Trota Oro
- C Virtuna 1934

- D Riso Zaccaria
- E Pastificio Benedetto Cavalieri
- F Naturae Gin





VENERDÌ 22 APRILE

SALA AUDITORIUM

IL FUTURO È OGGI

- 10.30 **Carlo Cracco**, Cracco in Galleria - Milano
- 11.15 **Antonia Klugmann**, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
- 12.00 **Jorge Martín**, Grupo Dani Garcia e **Massimiliano Delle Vedove**, Smoked Room - Madrid
- 12.45 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
- 13.30 **pausa**
- 14.50 **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona e **Carlo Sebastiani**, Da Sebastiani, Ortezzano - Fermo
- 15.45 **Domingo Schingaro**, Due Camini a Borgo Egnazia, Fasano - Brindisi e **Didier Mariotti**, Chef de Caves Veuve Clicquot
- 16.30 **L'ABC del gelato: Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa, **Paolo Brunelli**, Gelateria Brunelli, Senigallia - Ancona e **Matteo Casone**, La Glace Alain Ducasse - Parigi
- 17.15 **Matteo Metullio** e **Davide De Pra**, Harry's Piccolo - Trieste

SALA BLU 1

IL FUTURO È LORO

- 11.00 **Alessandro** e **Filippo Billi**, Osteria Billis, Tortona - Alessandria
- 12.00 **Antonio Biafora**, Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza
- 13.00 **Fatih Tutak**, Turk, Istanbul - Turchia
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Xinge Liu**, Il Gusto Dim Sum - Firenze
- 16.30 **Valerio Serino** e **Lucia De Luca**, Tèrra, Copenhagen - Danimarca
- 17.30 **Himanshu Saini**, Trèind Studio, Dubai - Emirati Arabi e **Domenico Carella**, Food and Beverage Consultant

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI PIZZA

- 11.00 **Gianni Di Lella**, Pizzeria La Bufala, Maranello - Modena e **Richard Abou Zaki**, Retroscena, Porto San Giorgio - Fermo
- 12.00 **Alessandro Ratta**, Officine Birrai - Lecce
- 13.00 **Angelo Rumolo**, Le Grotticelle, Caggiano - Salerno
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Pier Daniele Seu**, Seu Pizza Illuminati - Roma
- 16.30 **Victor Lugger**, **Alberto Suardi** e **Andrea De Michele**, Big Mamma - Parigi
- 17.30 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta



IDENTITÀ MILANO

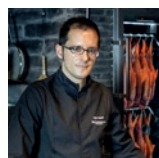
GOLOSE The international Chef Congress



Carlo Cracco
Cracco in Galleria
Milano



Antonia Klugmann
L'Argine a Vencò
Dolegna del Collio
Gorizia



Jorge Martín
Grupo
Dani Garcia



Massimiliano Delle Vedove
Smoked Room
Madrid



Corrado Assenza
Caffè Sicilia
Noto - Siracusa



Moreno Cedroni
Madonnina
del Pescatore
Senigallia - Ancona



Carlo Sebastiani
Da Sebastiani
Ortezzano - Fermo



Domingo Schingaro
Due Camini
a Borgo Egnazia
Fasano - Brindisi



Didier Mariotti
Chef de Caves
Veuve Clicquot



Paolo Brunelli
Gelateria Brunelli
Senigallia - Ancona



Matteo Casone
La Glace
Alain Ducasse
Parigi



Matteo Metullio
Harry's Piccolo
Trieste



Davide De Pra
Harry's Piccolo
Trieste



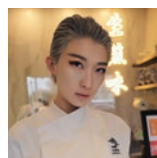
**Alessandro e
Filippo Billi**
Osteria Billis
Tortona
Alessandria



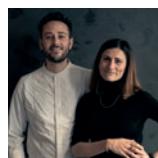
Antonio Biafora
Hyle
San Giovanni
in Fiore
Cosenza



Fatih Tutak
Turk
Istanbul - Turchia



Xinge Liu
Il Gusto Dim Sum
Firenze



**Valerio Serino
e Lucia De Luca**
Terra
Copenhagen
Danimarca



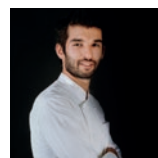
Himanshu Saini
Trèsind Studio
Dubai
Emirati Arabi



Domenico Carella
Food and Beverage
Consultant



Gianni Di Lella
Pizzeria La Bufala
Maranello
Modena



Richard Abou Zaki
Retrosceca
Porto San Giorgio
Fermo



Alessandro Ratta
Officine Birrai
Lecce



Angelo Rumolo
Le Grotticelle
Caggiano - Salerno



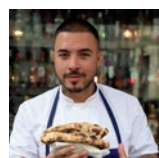
Pier Daniele Seu
Seu Pizza
Illuminati - Roma



Victor Lugger
Big Mamma
Parigi



Alberto Suardi
Big Mamma
Parigi



Andrea De Michele
Big Mamma
Parigi



Franco Pepe
Pepe in Grani
Caiazzo - Caserta



VENERDÌ 22 APRILE

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 10.45 **Domenico Carella**, Carico - Milano con **Riccardo Gaspari**, SanBrite, Cortina d'Ampezzo - Belluno
- 11.45 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails, Milano con **Aurora Mazzucchelli**, Casa Mazzucchelli, Sasso Marconi - Bologna
- 12.45 **Edoardo Sandri** con **Paolo Lavezzini**, Four Seasons Hotel - Firenze
- 14.00 **Agostino Perrone** e **Giorgio Bargiani**, The Connaught - Londra
- 15.15 **Guglielmo Miriello**, Mandarin Oriental, Milano
- 16.30 **Matteo Di Ienno** con **Simone Caponnetto**, Locale - Firenze

SALA GIALLA 2

BOLLICINE DEL MONDO

- 11.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine del mare
- 12.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine di collina
- 13.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine del vulcano

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Alice Delcourt**, Erba Brusca - Milano
- 12.30 **Jorg Giubbani**, Orto by Jorg Giubbani del Villa Edera Hotel, Moneglia - Genova



IDENTITÀ MILANO

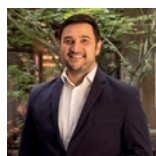
GOLOSE The international Chef Congress



Domenico Carella
Carico - Milano



Riccardo Gaspari
SanBrite
Cortina d'Ampezzo
Belluno



Mattia Pastori
Nonsolococktails
Milano



Aurora Mazzucchelli
Casa Mazzucchelli
Sasso Marconi
Bologna



Edoardo Sandri
Four Seasons Hotel
Firenze



Paolo Lavezzini
Four Seasons Hotel
Firenze



Agostino Perrone e Giorgio Bargiani
The Connaught
Londra



Guglielmo Miriello
Mandarin Oriental
Milano



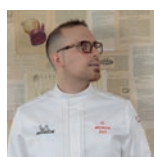
Matteo Di Ienno
Locale - Firenze



Simone Caponnetto
Locale - Firenze



Alice Delcourt
Erba Brusca
Milano



Jorg Giubbani
Orto
by Jorg Giubbani
del Villa Edera
Hotel
Moneglia - Genova



SABATO 23 APRILE

SALA AUDITORIUM

IL FUTURO È OGGI

- 10.30 **Riccardo Camanini**, Lido 84, Gardone Riviera - Brescia
 11.15 *Servizio e accoglienza: l'arte dell'ospitalità con **Salvatore Pagano**, Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno e **Alcide Leali**, Lefay Resort & Residences, Gargnano - Brescia e Pinzolo - Trento*
 12.00 **Virgilio Martinez** e **Pia León**, Central, Lima - Perù
 12.45 **Massimo Bottura**, Osteria Francescana - Modena
 13.30 **pausa**
 14.30 **Ksenia Amber**, 201 Restaurant Group, Odessa - Ucraina
 14.45 **Joxe Mari Aizega**, Basque Culinary Center, San Sebastián - Spagna
 15.15 **Enrico Bartolini**, Enrico Bartolini al MuDEC - Milano
 16.00 **Dabiz Muñoz**, DiverXO - Madrid
 16.30 **Søren Ledet**, Geranium, Copenhagen - Danimarca
 17.00 **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**, Retrosцена, Porto San Giorgio - Fermo

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON PASTIFICIO FELICETTI

- 10.40 **Matias Perdomo**, Contraste - Milano e **Arianna Consiglio**, EXIT Pastificio Urbano - Milano
 11.30 **Michele Casadei Massari**, Lucciola Italian Restaurant, New York - USA
 12.20 **pausa**
 14.00 **Pietro Leemann** e **Sauro Ricci**, Joia - Milano
 14.50 **Giulia Liu**, **Guglielmo Paolucci** e **Zuo Cuibing**, Gong - Milano
 15.40 **Jessica Rosval**, Casa Maria Luigi - Modena e **Zouhaira Mahmoudi**, Roots - Modena
 16.30 **Cristina Bowerman**, Glass Hostaria - Roma
 17.20 **Cristiano Tomei**, L'Imbutto - Lucca

SALA BLU 2

IDENTITÀ VEGETALI

- 11.30 **Enrico e Roberto Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo, **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, Gabicce Mare - Pesaro Urbino e **Salvatore Bianco**, Il Comandante del Romeo Hotel - Napoli
 12.20 **pausa**

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI FORMAGGIO | IN COLLABORAZIONE CON CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

- 14.30 **Riccardo Forapani**, Cavallino, Maranello - Modena
 15.30 **Carmen Vecchione**, Dolciarte - Avellino
 16.30 **Davide Oldani**, D'O, Cornaredo - Milano
 17.30 **Michele Casadei Massari**, Lucciola Italian Restaurant, New York - USA



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Riccardo Camanini
Lido 84
Gardone Riviera
Brescia



Salvatore Pagano
Savoy Beach Hotel
Paestum - Salerno



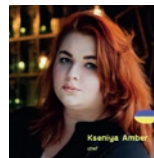
Alcide Leali
Lefay Resort &
Residences Gargnano
Brescia e Pinzolo
Trento



Virgilio Martinez e Pia León
Central
Lima - Perù



Massimo Bottura
Osteria Francescana
Modena



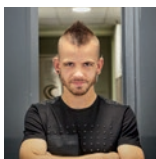
Ksenia Amber
201 Restaurant
Group
Odessa - Ucraina



Joxe Mari Aizaga
Basque Culinary
Center
San Sebastián
Spagna



Enrico Bartolini
Enrico Bartolini
al Mudec
Milano



Dabiz Muñoz
DiverXO
Madrid



Søren Ledet
Geranium
Copenhagen
Danimarca



**Richard Abou Zaki
e Pierpaolo Ferracuti**
Retrosceca
Porto San Giorgio
Fermo



Matias Perdomo
Contraste - Milano



Arianna Consiglio
EXIT Pastificio
Urbano
Milano



Michele Casadei Massari
Lucciola Italian
Restaurant
New York - USA



Pietro Leemann
Joia - Milano



Sauro Ricci
Joia - Milano



Giulia Liu
Gong - Milano



Guglielmo Paolucci
Gong - Milano



Zuo Cuibing
Gong - Milano



Jessica Rosval
Casa Maria Luigi
Modena



Zouhaira Mahmoudi
Roots - Modena



Cristina Bowerman
Glass Hostaria
Roma



Cristiano Tomei
L'Imbuto - Lucca



**Enrico
e Roberto Cerea**
Da Vittorio
Brusaporto
Bergamo



Davide Di Fabio
Dalla Gioconda
Gabicce Mare
Pesaro Urbino



Salvatore Bianco
Il Comandante
del Romeo Hotel
Napoli



Riccardo Forapani
Cavallino
Maranello - Modena



Carmen Vecchione
Dolciarte - Avellino



Davide Oldani
D'O
Cornaredo - Milano



SABATO 23 APRILE

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Martina Bonci**, Gucci Giardino 25 - Firenze, **Karime Lopez e Kondo "Taka" Takahiko**, Gucci Osteria - Firenze
12.00 **Andrea Arcaini**, Rita's Tiki Room - Milano
13.30 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano con **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta
15.00 **Sabina Yausheva**, La Miglior Bar Lady per la Guida Identità Golose 2022
16.00 **Daniele Bresciani**, Bamboo Bar, Armani Hotel - Milano
con **Francesco Mascheroni**, Armani Ristorante, Armani Hotel - Milano

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Caterina Ceraudo**, Dattilo, Strongoli - Crotone
13.30 **Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri**, Altatto - Milano



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Martina Bonci
Gucci Giardino 25
Firenze



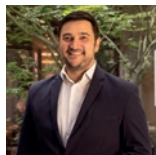
Karime Lopez
Gucci Osteria
Firenze



**Kondo
"Taka" Takahiko**
Gucci Osteria
Firenze



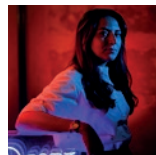
Andrea Arcaini
Rita's Tiki Room
Milano



Mattia Pastori
Nonsolococktails
Milano



Franco Pepe
Pepe in Grani
Caiazzo - Caserta



Sabina Yausheva
La Miglior Bar Lady
per la Guida
Identità Golose 2022



Daniele Bresciani
Bamboo Bar
Armani Hotel
Milano



**Francesco
Mascheroni**
Armani Ristorante
Armani Hotel
Milano



Caterina Ceraudo
Dattilo
Strongoli - Crotone



Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri
Altatto - Milano

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

17^a EDIZIONE 2022

da giovedì 21 a sabato 23 aprile

MAIN SPONSOR



ENTI E ISTITUZIONI



MEDIUM SPONSOR



SPECIAL PARTNER



PARTNER



PARTNER TECNICI



SPECIAL CONTENT PARTNER



MEDIA PARTNER



SI RINGRAZIA

